



## Diálogo 2015

L'idée qui se cache derrière ce vin est de créer un rouge agréable et accessible tout en gardant la profondeur, les notes minérales et la complexité des vins du Douro. Produit à partir de vignes situées dans la sous-région de Cima Corgo, les principaux cépages qui le composent sont le Touriga Franca, le Tinta Roriz, le Touriga Nacional, le Tinta Amarela et le Tinta Barroca. Avec ses tanins très doux et bien intégrés, il est idéal pour être dégusté pendant les moments de décontraction et pour être partagé avec des amis lors d'un bon repas. L'illustration de l'étiquette, qui raconte des histoires évoluant au fil des éditions, renforce le caractère décontracté de ce rouge. À Diálogo, le bois est utilisé en faible quantité afin de préserver toute la jeunesse du vin.

### VINIFICATION

2015 a été une superbe année dans le vignoble avec de bons niveaux de précipitations en hiver et une période végétative assez sèche, ce qui s'est traduit par une faible incidence de maladies. La phase de maturation, avec le début de la véraison a eu lieu relativement tôt en juillet et a conduit au début des vendanges en septembre, avant le début de la pluie au milieu du mois.

Les raisins ont été cueillis à un parfait état de maturité, avec une élevée teneur d'acidité et des niveaux de sucre équilibrés. Après sélection à l'arrivée en cave, les raisins ont été égrappés à 100% et la fermentation a eu lieu dans des cuves inox avec 8-15 jours de macération pelliculaire. 15% du vin a été vieilli dans des fûts usagés de chêne français pendant 12 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge brique moyenne, avec un excellent arôme frais, pur et précis de cerises noirs, des nuances florales et un profil rustique et balsamique d'épices. Au palais, il est plus robuste que l'année précédente, avec un caractère très rustique. Une fois de plus, un vin formidable, équilibré et élégant, en présentant le style simple que nous nous sommes assignés d'atteindre.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos)S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Différents vignobles  
ÂGE DE VIGNES Entre 10 et 40 ans CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela et autres  
PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-500  
PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox  
FERMENTATION Cuves inox MISE EN BOUTEILLE Septembre 2016  
ÉLEVAGE 12 mois dans barriques en chêne français (20%) et cuves inox (80%) SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALCOOL (°) 13  
PH 3.74 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.6 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 23  
SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 54 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9922 PRODUCTION 60000 Bouteilles  
ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf  
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

